



**Marchesi 1824: apertura de nueva tienda en Londres 117 Mount Street  
El primer lugar fuera de Milán, Italia**

**Ciudad de México a 4 de junio del 2019**— Marchesi 1824 —pastelería milanesa tradicional perteneciente al Grupo Prada— abre un nuevo espacio en Mount Street, una de las calles más prestigiosas de Mayfair en el corazón de Londres. Fundada en 1824, Pasticceria Marchesi es una de las más antiguas y finas pastelerías de Milán, reconocida por excelencia en la gama de pasteles, chocolates y por el tradicional *panettone* que produce.

En un espacio íntimo de aproximadamente 70 m<sup>2</sup>, las originales e históricas decoraciones murales y los numerosos ganchos de hierro forjado en el techo son testigos del negocio que una vez funcionó en el edificio. Marchesi 1824 ha redecorado meticulosamente la tienda de manera que respete plenamente sus auténticos elementos preexistentes, creando el equilibrio perfecto entre el pasado y el presente. El diseño se basa en el ambiente y el encanto de la histórica tienda de la Via Santa Maria alla Porta de Milán, creando un ambiente muy evocador.

En el interior, finos muebles de cerezo, inspirados en el diseño actual de las dos tiendas de Via Montenapoleone y de Galleria Vittorio Emanuele II se combinan perfectamente con los elementos originales de madera y el tabique visible del vestíbulo de entrada. Los preciosos suelos de mármol negro vetado y amarillo de Siena, así como el techo original con vigas de madera se combinan con lámparas tipo linterna, creando un sofisticado efecto visual.

Una acogedora habitación en la parte trasera de la tienda está dedicada a tomar té, con una variedad de opciones para todos los momentos del día: desayuno, almuerzo, té o una bebida nocturna. La carta, pensada especialmente para la nueva pastelería, se sirve sobre fina porcelana Rosenthal, con cubiertos Sambonet de plata.

Desde hace casi dos siglos, Marchesi 1824 destaca por sus finas pastas— elaboradas siguiendo recetas tradicionales— sus suaves *croissants* y su selección de chocolates. La tienda londinense combina esta tradicional gama de confitería italiana con una amplia selección de caramelos, bombones, chocolates, pralines y dulces, rodeados de elegantes muebles de cerezo y originales azulejos cuidadosamente restaurados como elementos decorativos.

Todos los productos Marchesi 1824 se presentan en embalajes refinados con un toque de lujo. Los productos de panadería se preparan diariamente en la tienda, garantizando la incomparable calidad y excelencia por la que la marca es reconocida.

###

## **MARCHESI 1824**

Pasticceria Marchesi encarna el estilo milanés desde 1824, convirtiéndose en el destino elegido por una clientela elegante y cosmopolita. Sus fabulosas creaciones, sus bellos espacios y su impecable servicio son el telón de fondo de ocasiones sociales que combinan el gusto artesanal con una refinada creatividad. Desde sus inicios, Marchesi 1824 se ha mantenido fiel a sus tradiciones y al principio de la artesanía, basada en materias primas cuidadosamente seleccionadas, el trabajo de los mejores pasteleros y la atención al detalle. Sus productos se pueden adquirir en la histórica pastelería de Via Santa Maria alla Porta y en sus nuevas instalaciones de Milán, situadas en Via Monte Napoleone y en la Galería Vittorio Emanuele II. Marchesi 1824 forma parte del Grupo Prada, que también incluye las marcas Prada, Miu Miu, Church's y Car Shoe.

[www.pasticceriamarchesi.com](http://www.pasticceriamarchesi.com); [www.pradagroup.com](http://www.pradagroup.com) @marchesi1824 #Marchesi1824Londres

## **ACERCA DE MARCHESI 1824**

### **2014, ADQUISICIÓN DEL GRUPO PRADA**

En 2014, el Grupo Prada anunció la adquisición del 80% de Angelo Marchesi Srl, propietario de la histórica pastelería milanesa fundada en 1824 y que sigue operando en la misma dirección, con la misma pasión por la perfección. Desde la adquisición (hoy ya al 100%), Prada Group busca promover y asegurar el fortalecimiento estratégico de la marca con pleno respeto a su tradición, dentro de una serie de proyectos de desarrollo, tanto en Milán -con la reciente apertura de dos nuevas sedes (via Monte Napoleone 9 y Galleria Vittorio Emanuele II)- como a nivel internacional con la actual apertura en Londres.

### **2014, UNA TIENDA TEMPORAL EN HARRODS LONDRES**

En mayo de 2014, sólo por un mes, se abrió una pastelería temporal Marchesi 1824 en Harrods, junto con el proyecto expositivo Pradasphere de Prada. A lo largo de la cuarta planta de Harrods, en la terraza de 130 metros cuadrados de los grandes almacenes con vistas al horizonte londinense, la Pasticceria Marchesi temporal se hizo eco de la legendaria ubicación milanesa fundada en 1824. Esta fue la primera vez que Marchesi 1824 viajó al extranjero.

### **2016, MARCHESI 1824 APOYA EL CARE'S SOCIAL RESPONSIBILITY AWARD**

Desde 2016, Marchesi 1824 apoya el Care's Social Responsibility Award con el objetivo de potenciar y promover el esfuerzo de los profesionales que se han distinguido en su actividad mediante prácticas innovadoras que favorecen la ecología, la sustentabilidad y la biodiversidad. Este premio forma parte de las actividades apoyadas por Marchesi 1824 desde la primera edición de CARE - The ethical Chef Days, un proyecto concebido por Norbert Niederkofler, el tres veces chef estrella Michelin del

restaurante St. Hubertus (Hotel Rosa Alpina en San Cassiano) y Paolo Ferretti, propietario de la agencia hmc de Bolzano. En 2019, el premio fue entregado a La lanterna di Diogene, una cooperativa social italiana con sede en Solara di Bomperto, en la provincia de Módena. A través del Premio de Responsabilidad Social de CARE, Marchesi 1824 quiere apoyar los proyectos de aquellos que se dedican a actividades que demuestran un compromiso excepcional con la responsabilidad social y la ética en los campos de la agricultura sostenible, la preservación de la agricultura tradicional y las técnicas de producción, así como la investigación agroalimentaria.

#### 2017, UN POP UP DEDICADO AL HELADO EN EL DISTRITO DE DISEÑO DE MIAMI

En 2017, Pasticceria Marchesi abrió durante dos meses solamente, su primera tienda *pop-up* dedicada al helado tradicional italiano en Miami Design District. Situado en la Plaza del Paraíso, el *pop-up* recreaba el estilo original y el encanto de la pastelería de la época. Una pared de marmol verde, inspirada en los elementos tradicionales de los interiores milaneses, ofrecía el telón de fondo de una ambientación al aire libre con un ramo de arte gráfico en jacquard y una reproducción de la entrada y el escaparate de la pastelería Via Monte Napoleone 9 de Milán. Una interpretación moderna de los carritos de helados de los años cincuenta permitió a los visitantes disfrutar de la experiencia de un auténtico helado italiano mientras paseaban por las calles del Miami Design District o sentados en las mesas y sillas de color rosa bajo un toldo blanco.

#### 2018, DIEGO CROSARA NOMBRADO JEFE DE PRODUCCIÓN DE PASTERERÍA DE MARCHESI 1824

En 2018, el maestro pastelero Diego Crosara, campeón del mundo de pastelería en la Copa del Mundo Culinaria 2006 y dos veces campeón del Mundo de Helados, ha sido nombrado Director de Producción de Pastelería para Marchesi 1824. En su papel, Diego Crosara trabaja junto a Angelo Marchesi en la creación de nuevas colecciones de pastelería, chocolates y helados con el objetivo de mantener los principios de calidad y excelencia que han caracterizado a la empresa Marchesi 1824 desde hace casi dos siglos.

### NOTAS PARA EDITORES

#### HISTORIA DE MARCHESI 1824

Empapada de tradición, Marchesi 1824 es una de las más antiguas y mejores pastelerías de Milán. Es considerada un referente por la calidad de su pastelería fresca, sus chocolates y su clásico *panettone* milanés.

#### HERENCIA

La historia de Pasticceria Marchesi es una historia de armonía entre tradición y creatividad. Imagínese un elegante edificio del siglo XVIII en el corazón de Milán. Más concretamente en Via Santa Maria alla Porta 11/a. Aquí, en 1824, la pastelería familiar Marchesi abrió sus puertas por primera vez y gracias al trabajo y la dedicación, se ganó una reputación cada vez más extendida por sus dulces hechos a mano. A principios del siglo XX, el propietario, Angelo Marchesi, comenzó a servir café por la mañana, cócteles por la noche y otras bebidas, además de pasteles recién horneados, galletas y dulces. La Pasticceria Marchesi no sólo era una pastelería de alta calidad, sino también un

café encantador, en vías de convertirse en uno de los lugares emblemáticos de Milán. Desde sus inicios, Pasticceria Marchesi ha mantenido un ambiente auténtico, conservando su mobiliario original de principios del siglo XX, espejos antiguos e iluminación art déco. También ha permanecido fiel a sus tradiciones fundadoras de los mejores ingredientes, la más alta artesanía y la atención a los detalles. Los clientes, atraídos por la fachada ornamentada del siglo XVIII y las imaginativas vitrinas, se encuentran en un país de las maravillas de la tentación, donde cajas distintivas decoradas con cintas de colores brillantes encierran exquisitas creaciones para deleitar el paladar.

## ACTUALMENTE

Hoy en día, Pasticceria Marchesi es un apreciado puerto de escala para una clientela ecléctica y cosmopolita. Ya sea que estés de camino a casa desde el trabajo o de visita desde el otro lado del mundo, Pasticceria Marchesi es el lugar para ir a disfrutar de una magia única que se derrite en tu paladar, apreciar el sabor que nace de casi dos siglos de experiencia, saborear ese espresso celestial, elegir esa tarta de cumpleaños impresionante o sorprender a alguien con una sublime selección de chocolates. Ahora la misma magia también se puede experimentar en un nuevo entorno. Pasticceria Marchesi ha abierto recientemente dos nuevas tiendas en Milán, situadas en los exclusivos escenarios de Via Monte Napoleone 9 y Galleria Vittorio Emanuele II. Respetando el espíritu del lugar de referencia original, estos nuevos espacios reinterpretan su atmósfera y su encanto ancestral. Aquí, los clásicos favoritos de Pasticceria Marchesi se exponen junto a una irresistible selección de nuevas propuestas, desde platos salados recién preparados hasta dulces confitados, todos ellos presentados y empacados de forma exquisita y con los más exigentes estándares de la marca.

Para cualquier requerimiento de **Prada** contactar a:

### **Another Company**

Maria Fernanda Garcia Ramos, Sr. Account Executive  
(+52) 55 41 38 21 92 | [fgarcia@another.co](mailto:fgarcia@another.co)

Luis Morales, Fashion Group Director  
(+52) 55 9198 7567 | [luis.morales@another.co](mailto:luis.morales@another.co)